Menestra de trippe de Trutte

Ettale in prima molto bene / & falle ben cocer / Et quando sono meze cotte / mettoui del petrosillo / & menta tagliata menuta / & vn pocho di pepe / Et quando sono cotte fa le menestre / & ponui dsopra dispetie dolci.

Menestra doua de trutte ch̄ para piselli

A cocere queste oua vn pocho allesso / Dapoi cauale fore del brodo / & spartile luno dal laltro / & Accio chel brodo non resti troppo chiaro / Togli vna mollicha di pane / & passala īseme cō esso per la stamegnia / ó vero togli del brodo de proprij piselli ch̄ potēdone hauere ferrebe assai meglio / Et cō qual se sia de questi brodi rimetti accocer le oua & cō esse vn poche dispetie / di zafrano / & di petrosillo / & menta tagliata menuta.

Menestra de rosselli

Ittli accocer cō brodo dicarne / Et quando sono presso ch̄ cotti metteui vn pocho di petrosillo / & menta tagliata menuta / Et sel brodo fusse troppo chiaro passalo cō vna mollicha como e dutto di sopra Et quando sono cotti falemenestre / & metteui sopra de lespetie.

Menestra de Lactuche ch̄ para Zucche

Iglia quel di sotto piu biancho di lalattucha cuore / quello dimezo / & fallo cocer como le zucche cō oua & cō agresto.

A semola se coce cō brodo grasso dicarne / ó di pollo grosso / & de uese porre appoco appoco nel brodo menando continuamente col cocchiaro / Et falla bollir per spacio di meza hora sopra labragia longi dal focho / per ch̄ prende volenteri lo fume / Et da poi falemenestre / & mettegli sopra caso & spetie / Et laquadragesima falla cocer īlacte damandole con zuccharo & acquarosata.

Etta le Rape & tagliale īpezzi grossi / & cocile bene in vn bon brodo dicarne / Dapoi le passa per vn cocchiaro grande forato / ó vero pistale / & da poi remettile a bollire in bon brodo grasso cō vn pocha di carne salata / & di pepe / & di zafrano.

I finocchi si cocono como luchauoli / Excepto ch̄ vogliono essere piu menuti & piu cotti cō vn pocho di pepe & carne salata / ó vero olio.

Maccaroni romanesch

Iglia de la farina ch̄ sia bella / & distemperala & fa la pasta vn pocho piu grossa ch̄ quella de le lasangne / & auoltala in torno ad vn baston Et da poi caccia fō dl baston / & taglia la la pasta larga vn dito piccolo / & restara in modo de bindelle / ó vero strmghe / Et metteli accocer ībrodo grasso / ó vero ī acq̄ secūdo il tempo / Et vole bollir quando gli metti accocere / Et se tu gli coci in acqua metteui del butiro fresco / & pocho sale